

MENU « AU FIL DES SAISONS »

CHANGING SEASONS MENU

33 Euros (boisson non comprise)

AMUSE-BOUCHES DU MOMENT / CURRENT AMUSE-BOUCHE



TOMATE / TOMATOES

Tomate mozzarella revisitée, espuma de Burrata
Restyled tomato-mozzarella, burrata foam

ou

MAQUEREAU / MACKEREL

Maquereau mariné, petits légumes pickles, laque de roquettes au wasabi
Marinated mackerel, pickled vegetables, lacquered rocket with wasabi



PORC / PORK

Poitrine de porc, Mini ratatouille à l'estragon, condiments piquillos et son jus
Pork chest, mini ratatouille with tarragon, piquillo pepper and its juice

ou

CABILLAUD / COD

Cabillaud, Soupe de poisson, Melba caviar d'aubergines, Rouille, Pommes de terre rattes
Cod, fish soup, melba eggplant caviar, rouille, rattes potatoes



FROMAGES / CHEESES

Assortiment de Fromages affinés de la ferme du Léry (Supplément de 9€)
Selection of 3 mature cheeses from Léry farm (9€ supplement)



PANNA COTTA

Panna cotta coco, Crispy de framboises, Pêche, Sorbet piña colada
Coconut panna cotta, crispy raspberries, peach, piña colada sorbet

ou

FINGER

Finger chocolat café, Compote banane citron vert, Sorbet passion balsamique
Chocolate and coffee finger cake, lime and banana compote, balsamic passion fruit
sorbet

Au fil des saisons de nouveaux produits révèlent le meilleur de leurs arômes naturels.

Nos menus changent donc tous les mois avec l'arrivée de ces nouvelles saveurs.

Over the seasons, new products reveal the best of their natural aromas.

Our menus change every month with the arrival of these new flavours.